Dodatek miesięczny do „Rolnika“.

Nr. 1. Lwów dnia 4. lutego 1899. Rok IV.

Przegląd Mleczarski

Redaktor: Jan Biedroń.

Wychodzi miesięcznie jako bezpłatny dodatek do „Rolnika“.
Pren merata osobna wynosi 1 zł. rocznie.
Prenumeratę przyjmuje Administracya „Rolnika“ — Lwów, uliea Słowackiego l. 8 II. piętro.

Rękopisy nadsyłać należy pod adresem:
Jan Biedroń,
Lwów, Wydział krajowy, Dep. III.

Wszystkich interesentów, zgłaszających się listownie do któregokolwiek z instruktorów mleczarstwa o poradę, uprasza się o adresowanie: „Biuro mleczarskie“, Wydział krajowy, Dep. III. — z powodu bowiem czasem dłuższej nieobecności adresata, sprawy nieraz pilne, narażone są na zwłokę.

Żywienie krów mlecznych.

Wiadomo że głównymi czynnikami mleczności są indywidualność i rasa zwierzęcia, a w drugim dopiero rzędzie jakoś. i ilość paszy, że zatem przy jednakowem żywieniu i utrzymaniu jedna krowa daje więcej lub lepsze mleko, jak druga.

Nie znaczy to jednakowoż, aby krowa dawać musiała pewną ilość mleka bez względu na to, czy ją będziemy żywić dostatnio, czy też tylko tak, aby przy życiu utrzymać. Pasza jakkolwiek w dalszym dopiero rzędzie wywiera przecież ogromny wpływ na mleko i to zarówno na jego ilość jak jakość — ale tylko do pewnych granic. Gdy się te granice przekroczy, gdy się żywi np. za obficie, to ilość mleka wprawdzie się zwiększyć może, jednak tylko nieznacznie. jakcść zaś pozostanie niemal ta sama. Gdy racye dzienne są za skąpe (zwłaszcza zdarza się to u nas w zimie) bydło zabiedzone czasem do tego stopnia, że później mimo obfitości zielonej paszy nie daje tych rezultatów co krowy utrzymane w dostatku przez cały rok.

Zjawisko to daje się spostrzegać bardzo często u nas w gminach gdzie itnieje mleczarnia, gdzie przed jej założeniem gospodarze wiejscy sprzedawali znaczną ilość siana do miasta, a po założeniu mleczarni przekonawszy się, że mleko zysk przynosić może i to stosunkowo znaczny, przestali wywozić paszę, aby sobie tylko jak największy stworzyć zapas na zimę. I ze zdumieniem przekonali się, że te same krowy na tych samych pastwiskach w lecie dawały więcej mleka. Przyczyna bardzo prosta: Dostatek paszy w zimie pozwolił zwierzętom w zdrowiu i sile doczekać wiosennej paszy, mogły więc one ją wyzyskać odpowiednio.

Ze wszystkiego zatem cośmy powyżej powiedzieli widzimy, że powinno się krowy mleczne żywić tak, aby miały zawsze dostatek paszy a nie jej nadmiar i nie jej brak, jeśli nie chcemy narazić się na znaczne straty, które np. przy niedostatku paszy mścić się na nas mogą. długo

Jako przeciętną ilość składników pokarmowych rachuje się na dobrą krowę mleczną o 500 kg. żywej wagi dziennie:

12—12,5 *kg* suchej masy
0·2 „ tłuszczu
1·25 „ ciał białkowatych
6·25 „ węglowodanów

Wody potrzebuje krowa cztery razy tyle ile suchej masy. Stosunek pastewny najwłaściwszy dla wyrośniętych zwierząt podaje praktyka na 1 : 5·5 — dochodzić on jednak może do 1 : 8 *).

W lecie wypędza się krowy na pastwisko lub żywi w stajni. Ze względu na zdrowie bydła i na oszczędność pracy ludzkiej pierwszy system jest więcej wskazany, ze względu na wydajność mleka i większą ilość nawozu drugi.

W wyborze systemu rozstrzygają przedewszystkiem względy ekonomiczne, miejscowe. Brak np. pastwisk, lub większa ich odległość zmusi do trzymania bydła przez lato na stajni, w każdym jednak razie — jeśli to ostatnie wypadnie przyjąć, należy starać się o wypędzanie krów od czasu do czasu na spacer lub lepiej jeszcze wybrać kawałek łąki, ile możności cienistej (n. p. sad) blisko domu gdzieby bydło trzymać można dla ruchu

*) Stosunek strawnych azotowych połączeń do strawnych bezazotowych (węglowodanów), w jednej racyi dziennej, nazywa się stosunkiem pastewnym. Stosunek mniejszy jak 1 : 5 nazywa się ścisłym, większy obszernym. Powyższy stosunek inaczej wyrażony brzmiałby: na 1 kg. ciał azotowych wypada w pierwszym wypadku $5^1/_2$ w drugim 8 kg. bezazotowych.

parę godzin dziennie. Ten ostatni system jest w przeważnej części wypadków najwłaściwszym, bo łączy w sobie dobre strony żywienia na stajni z dobrymi stronami wypędzania na pastwisko.

Podczas gdy mierny ruch na świeżym powietrzu wpływa dobrze na cały stan zdrowotny zwierzęcia, to przeciwnie nadmierna praca fizyczna, daleka droga do pastwisk, pastwiska wystawlone na silne działanie promieni słonecznych w czasie letnich upałów itd. wpływają nader ujemnie na ilość mleka.

Zielona pasza, a więc przedewszystkiem dobra trawa łąkowa jest najlepszym pokarmem dla krów mlecznych. Stądto widzimy, że krowy choćby najlepiej żywione w zimie, zawsze w porze letniej dają więcej mleka. Bardzo więc pożądanem dla gospodarza jest ile możności jak najwcześniej módz zacząć podawać zieloną paszę. Do tego celu bardzo dobrze nadaje się lucerna, która jak wiadomo o kilka tygodni wcześniej kwitnie, jak konicz, gdzie zaś ziemia dla niej nieodpowiednia mięszanka, wyki z żytem świętojańskiem. Należy jednakowoż pamiętać o powolnem przejściu z zimowej paszy, gdyż za gwałtowna zmiana może spowodować zaburzenia w trawieniu i chwilowe ale znaczne zmniejszenie się ilości mleka.

Jak w lecie najlepszą paszą jest dobra trawa, tak w zimie dobre siano zarówno łąkowe jak i z seradeli, esparcety, koniczu czerwonego zwłaszcza jako mięszanki np. z rajgrasem włoskim. Sam konicz zawiele stosunkowo zawiera ciał białkowatych, które inaczej nie zostałyby odpowiednio zużytkowane. Gdy więc wypadnie podawać sam konicz należy go mieszać z sieczką (np. jęczmienną).

Ząb koński zalicza się do dobrych pasz dla krów mlecznych tylko ze względu na jego zbytnią wodnistość najlepiej podawać z koniczem po połowie.

Ze zbóż najlepszy jęczmień i owies ale podawane w miernych ilościach i śrutowane. Z otrąb zaś zatługują da wyszczególnienie pszeniczne.

Buraki pastewne wpływają dobrze na ilość mleka ale w miernych ilościach, licząc 10—20 kg, na sztukę. To samo da się powiedzieć o liściach buraczanych. Muszą być tylko świeże, niezwiędłe i zmięszane najlepiej z trawą lub koniczem.

Liści kapuścianych, gdzie się je ma do dyspozycyi liczy się na głowę najwyżej 12 kg. (na 500 kg. żywej wagi).

Bulwy topinamburu są dobre. Z wczesną wiosną wyjęte z ziemi podaje się na surowo.

Ziemniaki surowe można podawać licząc 8 kg. dziennie na 500 kg. żywej wagi. Gotowane zaś w większych ilościach. Jednakże tak ziemniaki jak braha i wytłoki buraczane są lepszą paszą dla zwierząt opasowych. Jeśli jednak muszą być opasane przez bydło mleczne należy uważać by krowy prócz tego otrzymywały dostateczną ilość suchej paszy i ciał białkowatych. Przy braże żłoby powinne być czysto utrzymywane bo jestto podatny bardzo grunt do rozwoju rozmaitych bakteryi. Należy więc przynajmniej raz w tygodniu kazać umyć wodą wapienną. Przy zbytniem żywieniu brahą ma być nietrwałe masło. Braha żytnia i kukurudziana jest pożywniejsza jak ziemniaczana.

Gdy się ma do rozporządzenia brukiew, potrzeba bardzo ostrożnie postępować w podawaniu jej krowom mlecznym, gdyż wywołuje ona zły smak mleka i masła i zaburzenia w trawieniu. Racya dzienna powinna jednak wówczas składać się przynajmniej w $^1/_3$ z dobrego łąkowego siana. Jeśli jednak skonstatuje się nieregularność w trawieniu powinno się natychmiast przestać.

Co do kuchów olejnych to nie należy więcej dawać na głowę i dzień jak 1 *kg* Najlepsze są: z siemienia lnianego i rzepakowe, potem palmowe a na trzecim dopiero miejscu kokosowe, z orzecha ziemnego, nasienia bawełnianego i słonecznikowe.

Odpadków pozostałych przy fabrykacyi skrobi nie można polecać w gospodarstwie mlecznem. Gdy ich nie można inaczej użyć, należy je przynajmniej parzyć.

Zaś bezwarunkowo nie należy podawać krowom jakiejkolwiek zepsutej paszy. Tak samo unikać powinno się podawania śrutowanego bobu, grochu i łubinu (niewyługowanego), hreczki ani na zielono ani jako siano ani w ziarnie, źle bowiem wpływa na ilość mleka i jakość masła. Szkodzi masłu także mąka ryżowa (jełczeje łatwo).

Wogóle wpływ na konsystencyę masła mają wywierać, według podań praktyków następujące pasze:

Konsystencyę twardą wywołują:
- groch
- wyka
- otręby żytnie
- kuchy lniane
- kuchy z nasienia bawełnianego
- kuchy i mąka palmowa
- liście i głowy buraczane
- surowe kartofle.

Konsystencyę zaś mięką:
- kuchy rzepakowe (masło ma przytem łatwo jełczeć).
- śrutowany owies (w znacznych ilościach)
- śrutowana kukurudza
- hreczka.

Bez wpływu na konsystencyę pozostają:
- śrutowana pszenica
- śrutowany jęczmień
- kuchy z orzecha ziemnego
- kuchy kokosowe
- kiełki słodowe

Co do tych ostatnich to należy jednak uważać, gdyż wywierają właściwie drażniąniący wpływ na organa rozrodcze, Zresztą godne polecenia dla krów mlecznych.

Gdzieniegdzie korzystają z wpływu na konsystencyę masła kuchów rzepakowych i lnianych i dodają pierwsze do paszy w zimie, aby masło było miększe, a drugie w lecie aby masło w wyższej temperaturze zbytnio się nie rozpływało.

Dr. Tadeusz Rylski.

Mleczarstwo w Nowej Południowej Walli

W ostantnich latach pojawiły się na targach angielskich produkty mleczarskie z Australii, czyniąc przykrą konkurencyę mleczarstwu starego świata, które w Anglii ma główną i nailepiej płacącą odbiorczynię. Dlatego warto zaznajomić się cokolwiek ze stosunkami w Nowej Południowej Walii, jednej z największych i najbardziej kwitnących kolonii australskich, podług spra-

wozdania podwydziału dla zbytu w „Wiadomościach Niem. Tow. Roln.

W rozkwicic rolnictwa australskiego mleczarstwo gra przeważną rolę, zwłaszcza w N. Pd. Walii, gdzie rząd wspiera je przez urządzanie gospodarstw wzorowych, szkół, ustanowienie nauczycieli wędrownych, sprowadzanie dobrych ras bydła itd.

Po zniżeniu cła od cukru — cała okolica nad rzeką Clarence przeszła od uprawy trzciny cukrowej do mleczarstwa. Ilość bydła rogatego wynosiła przeszło 2 mil. sztuk, w tem 411.000 krów dojnych, których liczba wzrasta podczas gdy liczba ogólna bydła się zmniejsza (od 1894), co dowodzi, że główny nacisk kładzie się na chów krów dojnych.

1. Masło. Licząc rok od 1. kwietnia do 31. marca roku następnego, otrzymamy następujący obraz produkcyi masła od 1890 r. w milionach funtów ang. (po 453 gr.)

w r.	w mleczarniach	w fermach	ogółem	Równocześnie było tys. sztuk krów mleczn.
1890	8·0	10·3	18·3	369
1891	7·6	10·7	18·4	343
1892	10·1	11·2	21·4	365
1893	15·6	10·7	26·4	392
1894	17·6	9·7	27·4	438
1895	16·7	6·5	23·3	358
1896	18·8	7·0	25·9	400
1897	23·7	5·7	29·4	411

Wzrost produkcyi leży więc nietylko w zwiększeniu się liczby krów dojnych lecz zwłaszcza w postępach mleczarskiej i hodowlanej techniki. Rok 1895 był rokiem przykrej posuchy, która rozwój przez jakiś czas wstrzymała. Mleczarni zajmujących się wyrobem masła było w roku 1897 194, między niemi 181 produkowały tylko masło, 9 masło i ser, 2 masło i słoninę wędzoną, 2 masło, ser i słoninę wędzoną.

Mleczarnie otrzymują śmietanę przeważnie z 294 śmietańczarni (creameries), które ją wydzielają z mleka dostawianego przez obokległe fermy. Śmietańczarnie te powstały wyłącznie dopiero po 1893 r. Powyższa tabelka wskazuje, że produkcya masła przenosi się coraz bardziej z farm do mleczarni; spadła bowiem we farmach na połowę od 1890 r. podczas gdy w mleczarniach wzrosła niemal w trójnasób.

Wartość produkcyi masła w r. 1897 wynosiła około 12—13 mil. zł.

Oprócz tego dowieziono w r. 1897 jeszcze masła:

	tys. funt.	wartości	tys. funt. szterl.
z Wiktoryi	810	„	32·3
„ Połudn. Australii	652	„	30·1
„ N. Zelandyi	1245	„	51·6
„ St. Zjed. A. B.	116	„	4·4
ogółem zaś	2884	tys. f. wartości	120·8

z czego tylko za 5·4 tys. funt. sterl. znowu wywieziono, tak iż reszta poszła na wewnętrzne spożycie..

Natomiast wywóz masła z N. Pd. Walli był następujący:

w r.	mil. funt.	wartości	tys. ft. sterl.	
1890	1·0	„	35·9	„
1891	0·5	„	22·6	„
1892	1·7	„	73·2	„
1893	3·1	„	124·9	„
1894	4·6	„	150·2	„
1895	2·0	„	57·6	„
1896	2·5	„	102·5	„
1897	6·5	„	258·7	„

W ostatnim roku przeważna część wywozu poszła jak zwykle do W. Brytanii, do Londynu, tj. 5·4 mil. funtów wartości 207·5 tys. ft. sterlg. Reszta zaś po największej części do innych kolonii australskich, i południowo-afrykańskich, mniej już do krajów azyatyckich itd.

Przewozem masła zajmują się 2 wielkie kompanie morskie na okrętach sztucznie ochładzanych. Zobowiązały się one przewozić za opłatą ¾ pensy (= 3½ ct.) od funta. Żądają za to opakowania w silne skrzynki (1′6″) ważące nie więcej jak po 12 funtów, a zawierające po 57 ft. masła tak że 40 pełnych skrzynek liczy się za tonnę.

Zapuszczania skrzynek lakiem emaliowym i otworów dla przewiewu powietrza teraz już zaniechano — kładzie się tylko nacisk na to, aby skrzynki były z najlepszego drzewa. Podczas załadowania nie śmie być masło wystawione na temperaturę wyżej + 5·5° C. podczas przewozu najwyższa temperatura może być 0° C.

Asekuracya przewozu wynosi 3% wartości przesyłki.

Na targu londyńskim znajduje australskie masło bardzo przychylne przyjęcie, ponieważ zjawia się zimą, gdy europejska dostawa słabnie, (w Australii jest wtedy lato) i jest znacznie tańsze, tak iż zwłaszcza duńskiemu masłu, do którego jest z barwy, smaku i struktury bardzo podobne, już dotkliwą kokurencyę sprawia.

2. Ser. Produkcya sera zmniejszyła się od początku obecnego dziesięciolecia (na korzyść produkcyi masła) i wynosiła w 1897 r. 3·9 mil. funt. pół na pół w farmach i w mleczarniach. Nadto przywieziono przeszło 810 tys. ft. sera wartości około 18 tys. ft. sterl. z innych kolonii australskich i z Europy.

Sery zaś australskie są średniej tylko jakości i zostają na miejscu spożyte. Sery z mleczarni jednak osiągnęły na targu londyńskim lepsze ceny, niż z farm; chociaż ogólny dowóz jest nieznaczny.

3. Skondensowane mleko. Produkcya jego w N. Pd. Walii jest nieznaczna (11 tys. funt.). Natomiast jego dowóz z W. Brytanii (2·3), Pd. Australii i z Europy jest znaczny: z górą 3 mil. funt. wartości około 60 tys. ft sterl. w r. 1887/8. Z tego wywieziono (do Australii) do 160 tys. ft. (wartość przesło 3 tys. ft. sterl.) — tak iż spożyto w kraju znaczne ilości mleka skondenzowanego, którego odbiorcami są ludzie na pastwiskach owiec i w górach.

4. Margarynę wyrabia kilka fabryk w N. Pd. Walii (do 14 tonn tygodniowej produkcyi ogółem). Ponieważ nie figuruje jako taka w spisach wywozowych ani w sprawozdaniach targowych, przeto zdaje się że idzie w świat jako masło.

5. Uboczne producye. Odpadki mleczarskie używa się do pasienia świń we własnym zarządzie mleczarń, lub zwraca się farmerom. W pewnej mleczarni parowej znajduje się rzeźnia która bije tygodniowo 170—180 sztuk świń i przyprawia mięso na sposób angielski lub wyrabia słoninę i szynki. Ogółem istnieje tąm 12 parowych rzeźni świń, w czem 4 przy mleczarniach.

6. Zakłady mleczarskie (194), które są zaopatrzone w jak najlepsze narzędzia i maszyny, przedstawiały w ostatnim roku wartość 225 tys. funt. sterl. (blisko dwa i pół mil, zł. a.). W ruchu było 533 maszyn parowych o sile 3415 koni parowych; nadto 667 separatorów (centryfug), 263 maślnic, 187 wygniataczy do masła i 181 pras. Zatrudnionych było 1329 mężczyzn i 124 kobiet.

7. Spożycie krajowe jest znaczne, gdyż z powodu wysokich płac ludność (1,320.000 głów) dobrze żyje. Spożycie roczne wynosi nagłowę do 20 ft. masła i to deserowego, $3^1/_3$ ft. sera i $2^1/_3$ ft. skondenzowanego mleka.

8. Hodowla bydła rogatego była dawniej bardzo zaniedbaną lub prowadzoną w kierunku opasowym. Bydło mleczne chowano tylko w pobliżu miast. Skoro jednak spostrzeżono, iż mleczarstwo australskie może współzawodniczyć z innymi krajami, zaczęto nie szczędzić wkładów. Więksi właściciele sprowadzali z początku na własną rękę najlepsze angielskie i holsztyńskie rasy — póżniej podjął to rząd wskutek nacisku ze strony drobnych farmerów. Sprowadzane zwierzęta przywykły do paszy i klimatu a i krzyżowanie z bydłem miejscowym dało dobre wyniki. W ostatnim roku sprowadzono 36 sztuk krów i buhajków Jersey, Guernsey, Ayrshire, Kerry i Dexter po cenach od 300—900 złr.

Te kilka danych dowodzą wybitnie, jak wielkie znaczenie posiada mleczarstwo (skoro potrafiło np. wyprzeć uprawę trzciny cukrowej), jak wielkie kapitały w ruch wprowadza, jak w krótkim stosunkowo czasie można znaczne poczynić postępy — ale zarazem wskazują i to, że niezbędne jest przytem energiczne poparcie ze strony rządu — oraz organizacya interesowanych rolników, jak niemniej nie cofanie się przed odpowiednimi nakładami na szkoły, stacye doświaczalne i podniesienie hodowli — bo tylko energiczna i świadoma celu praca prowadzi do celu. Wobec usiłowań zmierzających do rozwoju mleczarswo u nas — pamiętać o tem i uczyć się z obcych przykładów nie zaszkodzi.

T. K.

Kronika mleczarska.

Pojenie bydła wodą podgrzaną — i wydajność mleką. W ostatnich czasach stacya doświadczalna uniwersytetu w Wisconsin przeprowadziła bardzo ciekawe próby z pojeniem krów mlecznych wodą zimne i ciepłą. Ponieważ u nas częstokroń mało się na tę kwestyę zwraca uwagi zdaje się nam, że nie od rzeczy będzie rezultaty tych doświadczeń w krótkości przytoczyń Do doświadczenia użyto sześciu krów, które otrzymywały jednaką paszę i wogóle w jednakich pozostawały warunkach. Tylko trzy z nich pojono wodą ogrzaną do 21° C. trzy inne wodą o 0° C.

Po pewnym czasie odwróconeporządek tak, że te które otrzymywały początkowo wodę zimną dostawały znowu przez pewien czas podgrzane i odwrotnie. Rezultaty były takie, że krowy pojone wodą podgrzaną dawały przeciętnie pół litra mleka więcej jak pojone wodą zimną i okazywały przytem lepszy apetyt.

Na Bukowinie powstała w ostatnich czasach pierwsza mleczarnia w Tereblestie. Mleczarnia przerabia przeciętnie 450 litrów mleka dzienie dostarczanego przez 28 spółkowych. Na 1 kg. masła potrzeba 22—23 litrów mleka, przyczem masło sprzedaje się w Czerniowcach po cenie 1 zł. 10 ct., tak że samem masłem — jak łatwo obliczyć uzyskuje się mniej więcej 5 ct. za litr mleka. Mleczarnia zaopatrzona w maszyny dostarczone przez akcyjną fabrykę „Separator" we Wiedniu.

Wpływ wieku krów na ilość i jakość mleka. Próbne udoje prowadzone w Allgau już od roku 1894. dają następujące rezultaty co do wpływu wieku krów na jakość i ilość mleka. — Ilość mleka zwiększała się stale do piątego cielęcia, poczem powoli opadała. Najtłustsze mleko dawały krowy po trzeciem i czwartem cielęciu; najwyższy ciężar gatunkowy notowano po pierwszem a najniższy po szóstem cielęciu. Zresztą różnice w zawartości mleka wahały się w stosunkowo niewielkich granicach.

(*Milch Ztg.*)

Nowa metoda wyrobu masła. W Szwecyi od pewnego czasu zaczynają niektóre mleczarnie próbować wyrabiać masło według t. z. metody Nerstedt'a. Polega ona na silnem i obfitem płókaniu masła wodą. Przedewszystkiem już przy centryfugowaniu odbiera się śmietankę rzadszą jak zwykle (16—20%) gdyż przy wyrobie masła otrzymuje się z takiej śmietany łatwiej ową grudkowatą strukturę o którą chodzi. Po wyjęciu z maślnicy płócze się masło dotąd, póki odpływająca woda nie jest zupełnie czysta. Potrzeba do tego 30—40 litrów wody na 1 kgr. masła. Masło przed wygnieceniem zostawia się parę godzin w zimnej wodzie dokąd nie stwardnieje — poczem się w zwyczajny sposób wygniata i soli.

Przy takiem postępowaniu z masłem traci ono znaczną część swego aromatu ma jednak nad zwyczajnie wyrabianem masłem tę wyższość, że odznacza się większą trwałością. Przytem usuwa kię w ten sposób — przynajmniej częściowo — wady masła powstałe czyto ze złej paszy czy też z zanieczyszczenia mleka.

Głównym warunkiem jednak jest dobra czysta woda.

(*MilchZtg.*)

Farbowanie masła. Jak wiadomo używa się w mleczarniach rozmaitych barwników roślinnych, nieszkodliwych celem nadania masłu — zwłaszcza w zimie przyjemnego żółtawego koloru. Przeważnie używany do tego jest barwnik drzewa Bixa orellana rosnącego w Ameryce południowej i Indyach wschodnich. Konsumenci angielscy wymagają masła zabarwionego na jasny słomkowy kolor, masło zaś przeznaczone de południowej Ameryki, Hiszpanii lub Portugalii musi być farbowane silnio na kolor pomarańczowy. — Poniżej podajemy sposób obliczenia ilości farby na daną ilość śmietany gdy chcemy aby nasze masło zawsze było mniejwięcej jednakowo zabarwione.

Najlepiej objaśnimy to przykładem Przypuśmy żeśmy się poprzednio doświadczeniem przekonali, że po dodaniu do śmietany farby w stosunku 4 cm. sześć. na 100 litrów mleka, otrzymaliśmy właśnie takie masło jakie je mieć chcemy.

Ile więc dodać farby do 95 ltr. śmietany, której nam nasza centryfuga odbiera 12%?

Ponieważ $\frac{100}{12} = 8{\cdot}33$ 1 litr śmietany otrzymaliśmy z 8·33 ltr. mleka; że zaś mamy przerobić na masło 95 ltr. śmietany, to odpowiada to (95.8·33=791·35) 792 litrom mleka. Potrzebnjemy zatem $\left(\frac{792.4}{100} = 31{\cdot}68\right)$ 31·5 cm. sześć. farby na 95 litrów śmietany.

W lecie w naszych stosunkach, przy gustach naszych konsumentów, którzy nie wymagają zbyt żółtego masła, farbowanie jest polecania godnem tam gdzie masło ma niemiły łojowaty wygląd

Treść:

Odpowiedzialny redaktor *Jon Biedroń.* Nakładem galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.
Z drukarni i litografii Pillera i Sp. we Lwowie, ul. Łyczakowska l. 3.